La Turbine à Glace

Fr Mode d'emploi

Nl Gebruiksaanwijzing

magimix

www.magimix.com

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser votre appareil.
Lees de veiligheidsvoorschriften aandachtig door, voordat u het apparaat gaat gebruiken.

Poignée
Handvat

Couvercle / Deksel

Pale cuve amovible
Schroefblad
verwijderbare ijsemmer

Cuve amovible
Verwijderbare ijsemmer

Minuteur
Tijdschakelaar

Bouton de commande
de la pale
Bedieningsknop
schroefblad

Bouton de commande du
groupe réfrigérant
Bedieningsknop koelgroep

Poignée = transport
Draaghandvat

La turbine est équipée de 2 cuves (1 cuve fixe + 1 cuve amovible) et 2 pales (pale cuve fixe légèrement plus grande) pour vous permettre d'enchainer une 2ème préparation.
De turbine is voorzien van 2 ijsemmers (vaste ijsemmer + verwijderbare ijsemmer) en 2 schroefbladen (het schroefblad in de vaste ijsemmer is iets groter) waardoor u meteen door kunt gaan met een tweede bereiding.

Cuve amovible
Verwijderbare ijsemmer

Couvercle
Deksel

Pale amovible
Schroefblad verwijderbare ijsemmer

Pale cuve fixe
Schroefblad vaste ijsemmer

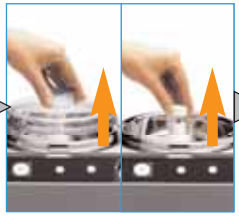
Doseur
Doseerbeker

Spatule
Spatel

UTILISATION / *GEBRUIK*

Avant la 1ère utilisation, lavez soigneusement les éléments (sauf bloc moteur).
Voorafgaand aan het eerste gebruik, alle onderdelen (met uitzondering van het motorblok) goed afwassen.

Déroulez + branchez sur une prise de terre.
Rol het snoer uit en sluit het aan op een geaard stopcontact.



Enlevez le couvercle et dévissez le capuchon.
Verwijder het deksel en schroef de dop los.

Retirez la pale.
Verwijder het schroefblad.

Retirez la cuve amovible.
Verwijder de verwijderbare ijsemmer.

Versez une dose d'alcool (ex. rhum, kirsch…)
Schenk een hoeveelheid alcohol in de ijsemmer (bijv. rum, kirsch e.d.).

Replacez la cuve amovible.
Breng de verwijderbare ijsemmer weer op zijn plaats.

Remettez la pale.
Breng het schroefblad weer op zijn plaats.

Verrouillez l'ensemble.
Vergrendel het geheel.

Mettez en marche le groupe réfrigérant.
Stel de koelgroep in werking.

Pressez le bouton de la pale.
Druk op de bedieningsknop van het schroefblad.

Versez votre préparation.
Schenk uw bereiding in de ijsemmer.

Fermez le couvercle.
Sluit het deksel.

Ne faites pas fonctionner votre appareil sans couvercle afin d'éviter toute déperdition de froid.
Il est conseillé de mettre le groupe réfrigérant en marche 5 minutes avant de verser la préparation, de façon à pré-réfrigérer la cuve.
Votre préparation doit être préalablement refroidie au réfrigérateur de façon à lui faire atteindre une température d'environ 10°C.
Laat het apparaat niet zonder deksel werken, om geen koude te verliezen.
Aanbevolen wordt om de ijsemmer voor te koelen door de koelgroep 5 minuten voordat u de bereiding in de ijsemmer schenkt in werking te stellen.
De bereiding moet van tevoren in de koelkast tot een temperatuur van ongeveer 10°C worden afgekoeld.

Lors du turbinage, la glace double de volume. Ne remplissez jamais plus de la moitié de la cuve. Pour un sorbet, il ne prend que peu de volume, vous pouvez remplir la cuve aux 2/3.
Tijdens de werking van de turbine verdubbelt het volume van de bereiding. Vul de ijsemmer daarom nooit tot boven de helft.
Bij sorbetijs neemt de bereiding maar weinig in volume toe. U kunt de ijsemmer in dit geval voor tweederde vullen.

UTILISATION / *GEBRUIK*

Sorbet/Sorbetijs	20 min
Glace/Roomijs	30 min
Mélange avec alcool/ Mengsel met alcohol	40 min

Temps de préparation.
Bereidingstijd.

Programmez le minuteur.
Stel de tijdschakelaar in.

Laissez votre préparation foisonner.
Laat de bereiding de juiste consistentie bereiken.

Otez le couvercle.
Verwijder het deksel.

Éteignez le bouton du groupe réfrigérant.
Schakel de koelgroep uit.

Pour arrêter, coupez la pale.
Stop de bereiding door het schroefblad uit te schakelen.

Utilisez la spatule pour retirer votre préparation.
Gebruik de spatel om uw bereiding uit de ijsemmer te scheppen.

* La pale s'arrête automatiquement dès que la consistance de la glace ou du sorbet est optimale.
Het schroefblad stopt automatisch zodra de consistentie van het ijs optimaal is.

Le groupe réfrigérant fonctionne indépendamment du minuteur. S'il reste trop longtemps en marche après que la glace soit terminée, l'alcool risque de se solidifier et la cuve est alors difficile à retirer. Dans ce cas, l'arrêter en appuyant sur le bouton (***) et attendre 2 à 3 minutes.
Ne jamais renverser ou incliner la Turbine pendant son fonctionnement.
De koelgroep werkt onafhankelijk van de tijdschakelaar. Als de koelgroep te lang blijft doorwerken, nadat het ijs de juiste consistentie heeft bereikt, kan de alcohol bevriezen en wordt het moeilijk om de ijsemmer te verwijderen. Schakel in dit geval de koelgroep uit door op de knop (***) te drukken en wacht 2 à 3 minuten.
Houd de ijsturbine nooit ondersteboven of schuin terwijl deze in werking is.

ENTRETIEN / *ONDERHOUD*

Pour le nettoyage de la cuve fixe, débranchez l'appareil et attendez que la cuve soit complètement dégivrée.
Neem de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat volledig ontdooid is, voordat u de vaste ijsemmer gaat schoonmaken.

Dévissez le bouton puis retirez la cuve.
Draai de knop los en verwijder de losse ijsemmer.

Nettoyez à l'aide d'une éponge bien essorée.
Met een goed uitgeknepen vochtige spons schoonmaken.

Essuyez avec un chiffon sec.
Met een droge doek afdrogen.

Ces éléments vont au lave vaisselle.
Deze onderdelen kunnen in de vaatwasmachine worden afgewassen.

Avant entretien : l'appareil doit être éteint et dégivré. N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de détergent agressif. Ne jamais plonger la Turbine dans l'eau.
Voorafgaand aan het schoonmaken, moet het apparaat zijn uitgeschakeld en ontdooid. Gebruik geen schuurspons of bijtend reinigingsmiddel. Dompel de ijsturbine nooit onder water.

Glace à la vanille (à base de Crème Anglaise)

Une crème anglaise à base de jaune d'œuf et de crème fraîche constitue la base traditionnelle de nombreuses glaces. La Glace à la Vanille classique présentée ci-dessous en est un exemple. Toutefois, si vous oubliez la vanille, vous pouvez toujours utiliser la base de crème anglaise que vous compléterez avec différentes autres essences de parfum.

4 jaunes d'œufs - 100 g de sucre en poudre - 300 ml de lait - 150 ml de crème fraîche épaisse 2 cuillères à café d'essence de vanille (ou à votre convenance).

Versez le lait dans une casserole et amenez doucement à ébullition. Dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre ensemble puis, en continuant à battre, versez le lait chaud sur les œufs. Remettez dans la casserole et faites chauffer sur le feu en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos d'une cuillère en bois. Si c'est le cas, mixez-la au robot en ajoutant une cuillère de lait froid. Ne faites pas bouillir sous peine de faire coaguler le mélange. Sortez du feu et laissez refroidir. Incorporez la crème et l'essence de vanille. Mettez dans la turbine 30 min. (Pour environ 900 ml de préparation).

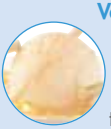
Le sorbet

Le sorbet est une préparation composée soit de pulpe de fruits écrasée en purée ou d'alcool et de sirop à 28° Baumé. Pour les sorbets aux fruits, choisissez des fruits arrivés à maturité, sains et riches en parfum. La purée de fruits peut être obtenue à partir de fruits frais ou conservés.

Sirop à 28° Baumé

Préparation : 5 min - Cuisson : 10 min - 1 kg de sucre - 1 litre d'eau

Portez à ébullition l'eau et le sucre en remuant avec la spatule jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Arrêtez la cuisson dès l'ébullition. Laissez refroidir.
Conservation : 15 jours au réfrigérateur dans un pot hermétique ébouillanté au préalable. On peut prélever la quantité voulue au moment de chaque préparation.
Vous pouvez aussi, pour des questions de pratique, utiliser le sirop de sucre de canne liquide tout prêt, à la place du sirop 28° Baumé.
Mélangez le sirop et la purée de fruits et mettez dans la Turbine 20 min.



Vanille-ijs (op basis van vanillesaus)

Een vanillesaus gemaakt met eierdooiers en slagroom vormt de traditionele basis voor vele ijssmaken. Onderstaand recept van klassiek vanille-ijs is hiervan een voorbeeld. Wanneer u de vanille weglaat, kunt u de basisbereiding voor vanillesaus gebruiken en hieraan het aroma van uw keuze toevoegen.

4 eierdooiers - 100 g kristalsuiker - 300 ml melk - 150 ml dikke room - 2 theelepels vanillearoma (of een ander aroma naar keuze).

Schenk de melk in een pan en breng haar langzaam aan de kook. Klop in een ijsemmer de eierdooiers met de suiker los en schenk onder voortdurend kloppen de melk bij het eimengsel. Doe het mengsel weer over in de pan en laat onder voortdurend roeren op laag vuur indikken, totdat het mengsel een laagje vormt op de achterzijde van een houten lepel. Het mengsel mag niet aan de kook komen, want dan stolt het. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen. Schep de room en het vanillearoma door de bereiding. Schenk dit in de ijsturbine en laat deze 30 min. werken. (Voor ongeveer 900 ml ijs).

Sorbetijs

Sorbetijs is een bereiding gemaakt van vruchtenmoes of alcohol en suikersiroop. Gebruik voor vruchten sorbetijs rijpe, gave en geurige vruchten. De vruchtenmoes kan worden gemaakt van verse of ingemaakte vruchten.

Suikersiroop

Bereiding: 5 min. - Kooktijd: 10 min. - 1 kg suiker - 1 liter water

Breng al roerend met een spatel het water met de suiker aan de kook totdat de suiker geheel is opgelost. Neem de pan van het vuur zodra de massa kookt. Laat afkoelen.
Bewaring: 15 dagen in de koelkast in een hermetisch gesloten van tevoren uitgekookte pot. Op het moment van de ijsbereiding kunt u de gewenste hoeveelheid siroop nemen.
Om praktische redenen kunt u ook kant en klare rietsuikersiroop gebruiken.
Meng de siroop met de vruchtenmoes en laat de ijsturbine 20 min. werken.

CONSIGNES DE SECURITE

- S'assurer que le voltage de votre installation correspond à celui de l'appareil indiqué sur la plaque signalétique.
- **Ne jamais pencher sur le côté ou renverser votre Turbine à Glace, vous risqueriez d'endommager le groupe réfrigérant. Si une telle manipulation a été faite, laisser reposer la turbine pendant une journée entière sans la mettre en marche.**
- Ne pas laisser les enfants sans surveillance lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil. Il n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre.
- Ne pas laisser pendre le cordon du plan de travail.
- Ne jamais mettre l'appareil ou son cordon en contact avec une surface chaude ou mouillée.
- Éviter de placer la turbine près d'une source de chaleur et de la placer contre un mur afin d'éviter d'obstruer les trous d'aération.
- Débrancher l'appareil après chaque utilisation et avant nettoyage. Ne jamais tirer sur le cordon pour le débrancher.
- Ne jamais utiliser l'appareil après une chute. Déposer l'appareil dans un service après-vente agréé par le fabricant pour le faire examiner.
- **Si le câble est endommagé ou si votre appareil est en panne, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.**
- Ne jamais plonger la turbine dans l'eau.
- Lors du turbinage, la glace double de volume. Ne remplissez jamais plus de la moitié de la cuve. Le sorbet ne prend que peu de volume, vous pouvez remplir la cuve aux 2/3.
- Pour transporter et déplacer la turbine, utilisez uniquement la poignée de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie.

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.
Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles.
© Tous droits réservés pour tous pays par Magimix.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN!

- Controleer of de spanning van het lichtnet overeenstemt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat wordt vermeld.
- **Houd uw IJsturbine nooit schuin of ondersteboven. Als u dit doet, kunt u namelijk de koelgroep beschadigen. Indien een dergelijke handeling toch heeft plaatsgevonden, laat de turbine dan een hele dag rusten zonder haar in werking te stellen.**
- Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat. Dit apparaat is geen speelgoed; het is niet bestemd om door kinderen te worden gebruikt.
- Het apparaat moet altijd worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht hangen.
- Let op dat het apparaat of het snoer nooit in aanraking komt met warme of natte oppervlakken.
- Zet de turbine niet dichtbij een warmtebron of tegen een muur om te voorkomen dat de ventilatieopeningen belemmerd worden.
- Trek na ieder gebruik en voordat u het apparaat schoonmaakt, de stekker uit het stopcontact. Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te nemen.
- Gebruik het apparaat nooit nadat het is gevallen. Breng het in dat geval naar een door de fabrikant erkende klantenservice om het te laten nakijken.
- **Als het snoer beschadigd is of als uw apparaat defect is, moet het worden vervangen of gerepareerd door de fabrikant, zijn klantenservice of een persoon met gelijkwaardige vakbekwaamheid, om ieder gevaar te voorkomen.**
- Dompel de ijsturbine nooit onder water.
- Tijdens de werking van de turbine verdubbelt het volume van de bereiding. Vul de ijsemmer daarom nooit tot boven de helft. Bij sorbetijs neemt de bereiding slechts weinig in volume toe, u kunt in dit geval de ijsemmer voor tweederde vullen.
- Gebruik uitsluitend het draaghandvat van de turbine om deze te vervoeren en te verplaatsen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

BESCHERMING VAN HET MILIEU

Dit symbool duidt aan dat dit product niet samen met het huisvuil mag worden weggegooid. Breng het naar een speciaal inzamelpunt bestemd voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Vraag uw gemeente of uw inzamelcentrum om de adressen van deze speciale inzamelpunten.

Wij behouden ons het recht voor om de technische kenmerken van dit apparaat op ieder moment, zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
De in dit document vermelde informatie is niet contractueel bindend.
© Alle rechten voor alle landen voorbehouden door Magimix.

Ref. 460 011 - cod 6155100300 - 03/2007